

お料理メニュー例

10,000円 プラン

〈卓盛〉

スモークサーモン
海老とアボカドのタルタル添え

ローストビーフのシーザー風サラダ

大和肉鶏とほうれん草のキッシュ

大和まなと牛すじの茶碗蒸し
コンソメの茸あん仕立て

鱈と海老のソテー クリームソース

牛フィレのグリル
柚子胡椒風味のチャコールソース

牛しぐれ煮と野菜の蒸し寿司

三輪そうめん

デザート／コーヒー

12,000円プラン

〈卓盛〉

真鯛のマリネ
柚子味噌風味のディップ添え

ローストビーフ
スモークフレーザーソース

茸のキッシュ 生ハム添え

小海老とマッシュルームの海老風味グラタン

真鯛と海老のケッパール風味クルート焼き

牛フィレのグリル デミグラスソース
ラクレットチーズ添え

サーモンちらし寿司

三輪そうめん

デザート／コーヒー

13,000円 プラン

〈洋食コース〉

真鯛のマリネ シーフードと冬野菜
奈良県産大和橘のヴィネグレット

かぼちゃのクリームスープ

サーモンの白ワイン蒸し 海老添え
マルセイユ風ソース

お口直しのシャーベット

国産牛フィレのグリル
柚子味噌風味のチャコールソース

デザート盛り合わせ

コーヒー／パン

15,000円 プラン

〈洋食コース〉

オマール海老のムース 甘海老のマリネ添え

オードブル盛り合わせ
・シーフードのサラダ仕立て 柑橘のヴィネグレット
・和牛コールビーフレフォールソース
・合鴨のロースト セミドライ無花果

大和まなと蕪のクリームスープ

真鯛と魚介のムース仕立て
柚子風味のヴァンブランソース

お口直しのシャーベット

国産牛フィレのグリル
フォアグラバター 赤ワインソース

デザート盛り合わせ

コーヒー／パン